

# BTSA SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS

## TYPE DE DIPLÔME

BTS - BTS Agricole

**NIVEAU D'ÉTUDE VISÉ :** Bac + 2

## ACCESSIBLE EN :

Formation initiale

Formation en alternance

**DOMAINE D'ÉTUDE :** Agroalimentaire

*Domaine : Sciences, Ingénierie et Technologies*

## Présentation

Le BTSA STA forme à la conduite d'un atelier de production alimentaire. L'élève apprend à raisonner et mettre en oeuvre un processus de transformation de produits alimentaires en tenant compte des objectifs et des contraintes, en respectant la réglementation et les procédures définies. Il connaît les différents procédés, sait élaborer un diagramme de fabrication et planifier le travail. Il est capable de choisir des équipements et de composer l'enchaînement technique différents éléments d'un process. Il tient compte, dans la conduite de l'atelier, de l'entretien et de la maintenance du matériel.

Sa formation porte en grande partie sur la gestion de la qualité et la sécurité alimentaire : techniques d'analyses, traçabilité, normes, etc. A partir d'outils de gestion, l'élève sait réaliser un bilan technico-économique de la production (rentabilité, constitution de prix...). Il a aussi des notions de marketing, de management d'équipe et de communication en situation professionnelle.

## ÉTABLISSEMENT(S)

Autres établissements

## LIEU(X) D'ENSEIGNEMENT

Rodez

Auch

Villefranche-de-Rouergue

# Contenu de la formation

En plus des enseignements généraux (français, documentation, langue vivante, éducation socioculturelle, EPS, mathématiques, informatique), la formation comporte des enseignements professionnels adaptés à chaque spécialité du BTSA STA :

- *sciences économiques, sociales et de gestion* (3 h 15 hebdomadaires pour toutes les spécialités) : organisation des filières, acteurs du secteur, l'entreprise dans son environnement, stratégie des entreprises en lien avec les dynamiques territoriales, les différentes stratégies mises en oeuvre par l'entreprise, analyse des performances de l'entreprise, marketing, étude du marché, segmentation de marché, enjeux des politiques qualité
- *génie des procédés des industries agroalimentaires, génie alimentaire* (5 h hebdomadaires, sauf 4h45 pour la spécialité produits céréaliers) : propriétés des produits, maîtrise des processus technologiques, analyse, réalisation et organisation des processus de fabrication, sécurité alimentaire, management de la qualité et de l'environnement
- *génie des procédés des industries agroalimentaires, génie industriel* (2 h 45 hebdomadaires sauf 3h15 pour la spécialité produits céréaliers) : analyse et gestion d'un atelier de transformation, cadre réglementaire et contractuel d'un produit, étapes clé d'un processus de fabrication, fonctionnement des matériels d'une ligne de production
- *chimie, biochimie, microbiologie, biotechnologie* (4 h hebdomadaires sauf 3h45 pour la spécialité produits céréaliers) : composition et propriétés physico-chimiques des constituants des aliments, systèmes microbiens et processus de transformation, approche nutritionnelle des aliments, techniques d'analyse de contrôle

Certains thèmes sont abordés dans le cadre de cours pluridisciplinaires. La formation comprend aussi un accompagnement du projet personnel et professionnel (APPP) et un module d'initiative locale (MIL) dont le contenu est proposé par l'équipe pédagogique.

Sous statut scolaire, l'élève est en stage de 16 semaines réparties sur les 2 années dont 10 prises sur la scolarité. Le stage principal est de 12 semaines en entreprise.

## Condition d'accès

- **Admission de droit** : Non
- **Niveau d'études requis** : Bac ou équivalent

## Contact

### Lycée agricole Beauregard

#### Adresse

DOMAINE DE BEAUREGARD  
BP 413  
12204 VILLEFRANCHE DE ROUERGUE

**Email** : epl.villefranche@educagri.fr

**Téléphone** : 05 65 65 15 70

**Fax** : 05 65 45 44 94

**Site** : [Lycée agricole Beauregard](#)

**Modalités d'enseignement** : alternance

### LA Beaulieu Lavacant

#### Adresse

DOMAINE DE BEAULIEU  
32020 AUCH CEDEX 09

**Email** : epl.auch@educagri.fr

**Téléphone** : 05 62 61 71 00

**Fax** : 05 62 61 71 10

**Site** : [LA Beaulieu Lavacant](#)

**Modalités d'enseignement** : formation initiale

### Lycée agricole La Roque

#### Adresse

ROUTE D'ESPALION  
12850 ONET-LE-CHATEAU

**Email** : epl.rodez@educagri.fr

**Téléphone** : 05 65 77 75 00

**Fax** : 05 65 77 75 19

**Site** : [Lycée agricole La Roque](#)

**Modalités d'enseignement** : formation initiale